LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Barolo Castiglione
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2046
Producent	Vietti
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, krachtige tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Gelegen in het hart van de Langhe, in het schilderachtige dorp Castiglione Falletto, werd Landgoed Vietti in 1800 opgericht door Carlo Vietti. Het kreeg echter pas echt faam in de jaren ’60, toen Luciana Vietti trouwde met Alfredo Curado, oenoloog en gepassioneerd kunstliefhebber. De visie van Alfredo legde de basis voor het domein zoals we het vandaag kennen. Hij realiseerde baanbrekende prestaties, waaronder de creatie van één van Barolo’s eerste cru’s, Rocche di Castiglione (1961), de introductie van de monocépage Arneis (1967) en de ontwikkeling van de iconische auteursetiketten (1974). In 2016 werd het domein overgenomen door een Amerikaans investeringsfonds, maar het bleef trouw aan zijn erfgoed, waarbij traditie en innovatie samenkomen om wijnen van wereldklasse te creëren. Vietti is uitgegroeid tot één van de meest toonaangevende wijnhuizen van Italië, bekend om wijnen met een uitgesproken eigen karakter. De kwaliteit is fenomenaal en consistent over het volledige assortiment. In topregio’s zoals Piemonte geldt meer dan elders de wet van de sterkste: je waarde wordt grotendeels bepaald door de ligging van je wijngaarden. Vietti heeft in de loop der jaren een uitzonderlijk patrimonium van topliggingen in Barolo en Barbaresco opgebouwd. Het is zelfs de enige producent met wijngaarden in alle elf dorpen die Barolo mogen produceren, en was een van de eerste wijnhuizen die ‘single vineyard’ Barolo’s bottelden. De Barolo Castiglione heeft een fantastische robijnrode kleur. De neus is fijn en intens met aroma's van kersen, specerijen, theebladeren en rozenblaadjes. De tannines zijn aanwezig, maar erg mooi. Een mannelijke barolo die een groot bewaarpotentieel toont, maar ook een ongelooflijke finesse, met een uitstekende balans en een lange en aanhoudende finale.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Beste percelen van Bricco Boschis, Liste, Brunella, Roccettevino, Pernanno, Ravera di Monforte en Scarrone. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 35 jaar. Alle percelen verouderen afzonderlijk.
Opbrengst	4.500 stokken/ha.
Oogst	Oktober.
Vinificatie	De alcoholische gisting duurt 3 tot 4 weken bij een temperatuur van 28 -32 graden Celsius. De malolactische gisting volgt in roestvrij staal en/of barriques. Rijping van 18 tot 24 maanden in vaten en tonnen. Alle wijnen worden afzonderlijk verwerkt totdat de loten worden geselectioneerd die zullen blijven rijpen voor de Barolo Castiglione.
Opvoeding	30 maanden barriques/tonnen.
Analytisch	Droogextract: 30,45 g/l - totale aciditeit: 6,35 g/l - restsuikers: 0,95 g/l - sulfieten: 86 mg/l - pH: 3,48
Productie	50.000 flessen
Recensentscores	jamessuckling.com: 95 Decanter: 95 Vinous: 94 robertparker.com: 94

